

УДК 378.147.1:004.9

## ВІРТУАЛЬНА ЕКСКУРСІЯ У ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК СУЧАСНИЙ МЕТОД АКТИВНОГО НАВЧАННЯ

© Мостова Л. М., Запаренко Г. В.

*Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету*

### Інформація про авторів

**Мостова Людмила Миколаївна:** ORCID 0000-0002-5893-6288; nastiaalexanfrovnaanastasia@gmail.com; кандидат технічних наук, завідувача кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету; пров. О. Яроша, 8. м. Харків, Україна, 61045

**Запаренко Ганна Володимирівна;** ORCID 0000-0001-9030-4128 [kindeducation@gmail.com](mailto:kindeducation@gmail.com); кандидат технічних наук; Асистент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ; Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету; пров. О. Яроша, 8. м. Харків, Україна, 61045.

У статті розглянуто можливість застосування навчальних віртуальних екскурсій як ефективного засобу навчально-експериментальної діяльності студентів за умов дистанційного навчання. Виявлено передумови застосування віртуальних екскурсій у навчальному процесі під час підготовки фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Проаналізовано переваги та недоліки віртуальних екскурсій як методу активного навчання студентів. Розроблено сценарій віртуальної екскурсії у заклад ресторанного господарства. Участь студентів у екскурсії дозволяє поетапно ознайомитися з плануванням, функціями та особливостями організації праці у приміщеннях для приймання та зберігання продуктів, виробничих приміщеннях (заготівельному, гарячому та холодному цехах), торгових приміщеннях, службових, побутових і технічних. Застосування запропонованої віртуальної екскурсії в навчальному процесі надасть студентам можливість ознайомитися з принципами організації роботи закладу ресторанного господарства, найбільш сучасним устаткуванням, умовами його експлуатації, що сприятиме кращому засвоєнню навчального матеріалу та формуванню необхідних компетентностей.

**Ключові слова:** віртуальна екскурсія, заклади ресторанного господарства, методи активного навчання, дистанційне навчання

**Мостовая Л.Н., Запаренко А.В.** «Виртуальная экскурсия в предприятие ресторанного хозяйства как современный метод активного обучения»

В статье рассмотрена возможность применения учебных виртуальных экскурсий как эффективного средства учебно-экспериментальной деятельности студентов в условиях дистанционного обучения. Выявлены предпосылки применения виртуальных экскурсий в учебном процессе при подготовке специалистов специальности 181 «Пищевые технологии» отрасли знаний 18 «Производство и технологии». Проанализированы преимущества и недостатки виртуальных экскурсий как метода активного обучения студентов. Разработан сценарий виртуальной экскурсии в предприятие ресторанного хозяйства. Участие студентов в экскурсии позволяет поэтапно ознакомиться с планировкой, функциями и особенностями организации работы в помещениях для приема и хранения продуктов, производственных помещениях (заготовочном, горячем и холодном цехах), торговых помещениях, служебных, бытовых и технических. Использование предложенной виртуальной экскурсии в учебном процессе представит студентам возможность ознакомиться с принципами организации работы предприятия ресторанного хозяйства, самым современным оборудованием,

условиями его эксплуатации, что будет способствовать лучшему усвоению учебного материала и формированию необходимых компетенций.

**Ключевые слова:** виртуальная экскурсия, предприятия ресторанного хозяйства, методы активного обучения, дистанционное обучение

**Mostova L.M., Zaparenko G.V. "Online excursions at the restaurant as a modern active learning method"**

The article discusses the possibility of the use of online excursions as an effective means of organizing students' academic and experimental activity under the conditions of e-learning environment. The background of the use of online excursions in the teaching and learning process of the specialty 181 «Food Technologies» of the subject area 18 «Production and Technologies» is stated. Advantages and disadvantages of online excursions as a method of active learning are analyzed. A script for an online excursion at the restaurant is developed. Participation in online excursions allows students to make step-by-step acquaintance with the layout design, functions and peculiar features of the premises used for getting and storing products, manufacturing areas (pre-cooking shop, hot and cold dishes shops) as well as features of the management of the amenity space, commercial and technical departments. The use of the online excursions during the educational process gives students the opportunity to learn principles of the organization of the restaurant business, see state-of-the-art equipment and understand conditions of its operation which is crucial for better conceptual learning and development of the necessary competences.

**Keywords:** online excursion, restaurant, active learning methods, e-learning.

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Формування якісно нового кадрового потенціалу у всіх сферах народного господарства, у тому числі у секторі ресторанного господарства є одним із основних чинників стійкого розвитку науково-технічного потенціалу й економіки країни. Для забезпечення поступового розвитку необхідно сформувати принципово новий рівень наукової, технічної, економічної, управлінської, інформаційної підготовки студентів. Крім того, необхідно підготувати студентів, здатних до самонавчання, саморозвитку, спроможних самостійно вирішувати пошукові задачі, які формують розвиток інноваційної економіки в логічному ланцюзі створення нових знань, трансформації їх у високі технології для організації виробництва конкурентоспроможних закладів ресторанного господарства (ЗРГ).

Сьогодні у вищих навчальних закладах перевага надається таким методам і засобам надання послуг у навчанні, які засновані на використанні новітніх інформаційних технологій. Це спричинило корінні зміни в теорії та практиці освіти. За сучасних умов для успішної організації навчального процесу перед педагогом постає завдання пошуку нових форм, методів і засобів подачі матеріалу. У зв'язку з тим, що Інтернет дуже міцно увійшов у наше життя і молодь проявляє до нього значний інтерес, завдання викладача полягає в тому, щоб цей інтерес максимально ефективно використовувати в системі освіти.

Із впровадженням у навчально-виховний процес інформаційних технологій змінились і освітні цілі. Акцент змістився з «оволодіння знаннями» на формування «компетентностей». Серед компетентностей, якими повинен володіти магістр спеціальності 181 «Харчові технології» слід відзначити такі:

1) загальні:

– здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних інформаційних комп'ютерних мережах;

– здатність формувати нові ідеї (креативність);

– здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності;

2) фахові (спеціальні):

– здатність корегувати та вдосконалювати технологічні процеси;

– уміння конструювати новітні заклади харчування та інноваційні технології ресторанної продукції;

- вміння визначати особливості та динаміку трансформації закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу;
- здатність здійснювати оперативний контроль якості наданих послуг у підприємствах харчування, вміння контролювати якість роботи;
- вміння користуватися сучасними комп'ютерними програмами під час проектування підприємств.

Сьогодні відбувається переорієнтація навчання на особисто орієнтований підхід. Тобто головним завданням освіти стає не передача деякої суми знань, а формування навичок отримувати та обробляти інформацію, вироблення навичок мислення високого рівня: аналізу, синтезу, оцінювання.

Зараз перед навчальними закладами України постало завдання формування такого інформаційно-освітнього середовища, яке забезпечує засвоєння студентами знань незалежно від місця їх знаходження. При цьому найбільш перспективною формою професійної підготовки в умовах інформаційного суспільства є дистанційне навчання, невід'ємною складовою якої має бути і навчально-експериментальна діяльність студентів.

Проте однією з найбільш гострих проблем освітніх підрозділів сьогодні є нестача сучасного обладнання в технологічних лабораторіях. Особливо це стосується тих дисциплін, зміст яких за сучасних умов швидко змінюється, наприклад, технологій у харчовій і ресторанній галузях. Найбільш часто це пов'язане з тим, що у більшості вищих навчальних закладів відсутня можливість організувати навчальне міні-виробництво на власній базі або на майданчиках підприємств великих харчових концернів. При цьому останній варіант є більш перспективним, оскільки навіть найбільш сучасне оснащення навчальної технологічної або технічної лабораторії не замінює виробництво та не дозволяє студенту сформулювати повне уявлення про нього.

Адаптація навчально-виробничої діяльності вищих навчальних закладів до специфіки дистанційної форми навчання та сучасних вимог ринку праці можлива шляхом створення та впровадження в навчальний процес навчальних віртуальних екскурсій, заснованих на використанні комп'ютерних технологій і мікропроцесорної техніки. Впровадження таких засобів і технологій навчання в навчальний процес дозволяє вдосконалювати професійну підготовку інженерних кадрів, насамперед, завдяки системі дистанційної екскурсії забезпечується віддалений доступ до високоякісного обладнання для студентів заочної форми навчання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Виробничі екскурсії – це одна з чисельних форм роботи зі студентами переробного та харчового профілю. Вони мають велике навчальне та виховне значення, оскільки є формою наочного ознайомлення студентів із обладнанням та технологією, організацією виробництва, змістом і умовами праці та ін.

Після проведення віртуальної екскурсії студенти охоче обговорюють побачене, із великим зацікавленням створюють презентації, готують доповіді, пишуть реферати, звіти. Подібна форма проведення занять дозволяє максимально зацікавити студента в отриманні професії ресторатора, що є важливим чинником під час здобуття знань [1].

Віртуальне відвідування сучасних підприємств є виховним і методологічним орієнтиром підготовки випускника за його конкретною спеціальністю. По суті віртуальна екскурсія – це мультимедійна фотопанорама, у яку можна вмонтувати відео, графіку, текст, посилання. Але, на відміну від відео або звичайної серії фотографій, віртуальні екскурсії характеризуються інтерактивністю [2; 3].

Віртуальні екскурсії вже давно проводять найбільші світові музеї – Лувр, Ермітаж, Кремль та інші заклади [4]. Потужні переробні підприємства та заклади ресторанного господарства використовують таку можливість, щоб максимально ефективно презентувати свою діяльність. Крім того, такий вид діяльності сприяє підвищенню рівня взаємної довіри споживача продуктів харчування до їх виробника та навпаки. Отже, все вищезазначене є передумовою для ефективної співпраці представників освіти та виробничих підприємств щодо створення віртуальних навчальних екскурсій, причому мета ВНЗ полягає в

покращенні якості та наповненості освітнього процесу, а виробничого підприємства – у рекламі власного закладу та формуванні майбутніх кадрів підприємства.

**Мета та завдання статті.** Викладення результатів досліджень, присвячених аналізу ефективності використання віртуальних екскурсій у навчальному процесі, а також розробці сценарію навчальної віртуальної екскурсії в заклад ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Під час проведення екскурсій на виробництво, як правило, постають наступні цілі:

- одержання уявлення про інноваційні технологічні процеси;
- знайомство з різноманітним новітнім обладнанням;
- спостереження за роботою різних приладів в умовах виробництва;
- усвідомлення необхідності одержання різновекторних знань для майбутньої роботи за фахом;
- збільшення вмотивованості студента в роботі за обраною професією;
- знайомство з можливим місцем майбутньої практики, а згодом і роботи;
- виховання розуміння виробничої дисципліни та етичної поведінки в умовах сучасного виробництва;
- безпосереднє спілкування зі спеціалістами та персоналом підприємства обраної професії;
- одержання інформації для вибору тематики та більш вдалого виконання курсового або випускного кваліфікаційного проєктів [5].

Одним із основних обмежень цілеспрямованого відвідування студентами ЗРГ є відсутність допуску на підприємства, які оснащені сучасним обладнанням і які використовують нові технології у сфері навчання, а також складності під час організації навчального процесу та фінансові витрати в разі можливої подорожі на підприємства «сусіднього» регіону. Ці проблеми найбільш гостро стоять при навчанні студентів заочної форми, у яких тривалість навчальних сесій обмежена.

Альтернативою може бути віртуальна екскурсія, яка реалізує два основних принципи сучасної педагогічної діяльності:

- 1) принцип компетентнісного підходу – одержання високого результату через діяльність студентів;
- 2) принцип пізнавальної діяльності – через самостійну, творчу діяльність до одержання нових знань.

Віртуальні екскурсії – це один із найбільш ефективних та переконливих на даний час способів представлення інформації, оскільки вони створюють у глядача повну ілюзію присутності. Переваги та недоліки віртуальних екскурсій представлено на рис. 1.

Аналіз даних, наведених на рис. 1, дозволяє встановити, що віртуальні екскурсії характеризуються значно більшою кількістю переваг, ніж недоліків, причому такі її властивості, як відсутність географічних перешкод і можливість багаторазового перегляду є надзвичайно важливими для впровадження в навчальний процес за дистанційної форми навчання.



Рис. 1. Переваги та недоліки віртуальних екскурсій

Завдяки віртуальним екскурсіям у ЗРГ студенти можуть:

- аналізувати стан (потенціал) і перспективи (моніторинг) розвитку закладів ресторанного господарства;
- вивчати фактичне харчування різних груп споживачів;
- проводити маркетингові дослідження ринку щодо підприємств харчування;
- розробляти та відпрацьовувати і передавати результати досліджень інноваційних розробок на ринок ресторанного бізнесу;
- розробляти супроводження системи забезпечення інформацією інноваційних процесів в області і регіонів у цілому.

Як приклад нами розроблено сценарій віртуальної екскурсії в заклад ресторанного господарства в Харківській області (ресторан на 100 місць).

Віртуальна екскурсія до закладу ресторанного господарства включає декілька етапів (рис. 2), які послідовно та в логічному взаємозв'язку знайомлять учасника екскурсії з усіма групами приміщень ЗРГ (рис. 3) та їх функціями.



Рисунок 2. Структура віртуальної екскурсії у заклад ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства виконує три основні функції: виробництво страв; реалізація страв; організація споживання продукції ЗРГ. На підприємстві виділяють дві групи приміщень – виробничі та торгові.



Рисунок 3. План ресторану на 100 місць:

1 – вестибюльна група (гардероб, умивальні, уборні); 2 – аванзал; 3 – естрада і танцювальний майданчик; 4 – заготівельний цех; 5 – зал для відвідувачів; 6 – гарячий цех; 7 – холодний цех; 8 – мийна столового посуду та сервізна; 9 – мийна кухонного посуду; 10 – комора сухих продуктів та вино-горілчаних виробів, а також охолоджувані камери; 11 – комора та мийна тари, завантажувальна; 12 – кабінет директора, бухгалтерія; 13 – гардероб для персоналу; 14 – гардероб для офіціантів; 15 – білизняна; 16 – технічне приміщення; 18 – електрощитові; 19 – вентиляційне приміщення.

Загальний технологічний процес виробництва складається з окремих процесів приймання продуктів, їх зберігання, кулінарної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, теплової обробки страв, а також деяких допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових страв: мийки посуду та інвентарю, обробки тари, видалення харчових відходів. Технологічний процес залежить також від правильного планування інженерних споруд – приточної та витяжної вентиляції, енерго- та водопостачання, опалення тощо. Згідно з вимогами групи приміщень поділяють на функціональні зони:

- для приймання та зберігання продуктів;
- виробничі;
- торгові – для споживачів;
- службові та побутові;
- технічні.

Склад приміщень залежить від типу підприємства, його потужності, а також від ступеню готовності отриманих напівфабрикатів, кулінарних виробів і сировини. Сам принцип такого розподілу необхідний як для великих, так і малих ЗРГ, оскільки дозволяє краще організувати роботу персоналу, що дозволяє підвищити якість приготування продукції, ефективність роботи та збільшити прибуток.

Першим етапом віртуальної екскурсії є ознайомлення з підприємством і отримання загальної інформації про нього – назву, спеціалізацію, розташування, потужність тощо. Візуально це супроводжується показом загального вигляду ресторану та його плану (рис. 3).

На другому етапі надається інформація про структуру підприємства, а саме перелік приміщень, що входять до структури підприємства, причому відбувається показ як їх загального вигляду, так і розташування на плані підприємства (рис. 3), що сприяє закріпленню навичок студентів «читання» креслень.

Третій і четвертий етапи екскурсії є найбільш змістовно навантаженими, оскільки надаються уявлення про виробничий процес і процес обслуговування відповідно.

Ознайомлення з виробничим процесом починається з відвідування складських приміщень (рис. 3, позначка 10) та повторення матеріалу з норм зберігання сировини. У групі складських приміщень студенти можуть спостерігати терези товарні, холодильні камери, шафи та стелажі.

Далі відвідувачі екскурсії переходять до заготівельного цеху (рис. 3, позначка 4), де відбувається обробка овочевої, м'ясної та рибної сировини та виготовлення напівфабрикатів. Тут відвідувачі екскурсії можуть ознайомитися із типовим устаткуванням заготівельних цехів – мийками, виробничими столами, машинами для очистки та нарізання овочів, м'ясорубками, фаршемішалками, вакуумними пакувальниками тощо.

Після ознайомлення із роботою заготівельного цеху відбувається перехід до огляду роботи гарячого цеху (рис. 3, позначка 6), оснащеного плитами, конвекційними печами, пароконвектоматом, фритюрницями та мармітами, варильними котлами, куттером, стелажми, холодильною камерою.

Завершальним у групі виробничих приміщень є холодний цех і роздавальня (рис. 3, позначка 7), де відбувається приготування холодних страв і закусок, а також відпускання страв. Тут студенти спостерігають виробничі столи з гірками, слайсери, овочерізальні машини, холодильні камери, стелажі.

Далі екскурсією передбачається ознайомлення студентів із процесом обслуговування споживачів – спостереження за роботою офіціантів від зустрічі гостей, пропозиції ознайомлення з меню, приймання замовлення, його передачею на кухню та реалізацією до розрахунку із споживачами. Паралельно демонструється дизайн залу (рис. 3, позначка 5), додаткові розважальні послуги (рис. 3, позначка 3).

Завершальними етапами екскурсії є ознайомлення із технічним забезпеченням роботи підприємства – розташуванням та функціями котельні, електрощитової, водопостачання тощо, а також функціями керівництва підприємства.

Таким чином, у результаті відвідування віртуальної екскурсії студенти ознайомлюються із роботою підприємства, закріплюють теоретичні знання із фахових

дисциплін, отримують навички аналізу та синтезу інформації. При цьому автоматизація обробки інформації про об'єкт, що вивчається підвищує продуктивність роботи студентів, допомагає організувати діяльність з оволодіння науковими знаннями та ознайомитись із методами пошуку, систематизації та наочного представлення інформації за допомогою комп'ютера.

**Висновки.** У результаті проведеного дослідження встановлено, що залучення студентів до віртуальних екскурсій буде сприяти підвищенню якості підготовки фахівців для ресторанної індустрії, а також формуванню і реалізації регіональної інноваційної структури (або системи). Крім того, впровадження віртуальних екскурсій у ЗРГ можуть мати високий потенціал щодо збільшення інформативності фахових курсів, підвищення мотивації студентів до навчання, покращення якості знань, які вони отримують.

Розроблено сценарій віртуальної екскурсії у заклад ресторанного господарства, яка охоплює огляд усіх типів приміщень підприємства, надає можливість ознайомлення студента із принципами організації роботи закладу ресторанного господарства, найбільш сучасним устаткуванням, умовами його експлуатації тощо.

Перспективним залишається налагодження зв'язків між вищими навчальними закладами і виробничими підприємствами з метою сумісної розробки віртуальних екскурсій із навчальними та рекламними цілями.

#### Список використаних джерел

1. Подліняєва О. О. Особливості використання сучасних медіа в освіті: віртуальна екскурсія / О. О. Подліняєва // Фізико-математична освіта. – 2016. – Вип. 4(10). – С. 100-104.
2. Александрова Е. В. Віртуальна екскурсія як одна з ефективних форм організації навчального процесу / Е. В. Александрова // Історія України. – 2010. – № 10. – С. 22-24.
3. Чуча О. А. Віртуальні екскурсії на уроках української літератури як засіб розвитку загальнокультурної компетентності учнів / О. А. Чуча // Таврійський вісник освіти. – 2016. – № 2(54). – С. 220-227.
4. Виртуальные музеи: Google Cultural Institute [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://zillion.net/ru/blog/264/virtual-nyie-muziei-google-cultural-institute>.
5. Кулінка Ю. Підготовка студентів до проведення віртуальних екскурсій на уроках трудового навчання (технології) / Ю. Кулінка // Психолого-педагогічні проблеми сільської школи. – 2015. – № 52. – С. 44-50.

#### References

1. Podlinyayeva, OO 2016, 'Osoblyvosti vykorystannya suchasnykh media v osviti: virtualna ekskursiya', [Features of the use of modern media in education: virtual excursion] *Fizyko-matematychna osvita*, iss. 4(10), pp. 100-104.
2. Aleksandrova, EV 2010, 'Virtualna ekskursiya yak odna z efektyvnykh form orhanizatsiyi navchalnoho protsesu', [Virtual excursion as one of the effective forms of organization of the educational process] *Istoriya Ukrainy*, no. 10, pp. 22-24.
3. Chucha, OA 2016, 'Virtualni ekskursiyi na urokakh ukrayinskoyi literatury yak zasib rozvytku zahalnokulturnoyi kompetentnosti uchniv', [Virtual excursions in the lessons of Ukrainian literature as a means of developing the general cultural competence of students] *Tavriyskyy visnyk osvity*, no. 2(54), pp. 220-227.
4. Virtualnye muzei: Google Cultural Institute 2013, [Virtual museums: Google Cultural Institute 2013] <<http://zillion.net/ru/blog/264/virtual-nyie-muziei-google-cultural-institute>>.
5. Kulinka, Yu 2015, 'Pidhotovka studentiv do provedennya virtualnykh ekskursiy na urokakh trudovoho navchannya (tehnolohiyi)', [Preparation of students for conducting of virtual excursions on the lessons of labor education (technology)] *Psykhologo-pedahohichni problemy silskoyi shkoly*, no. 52, pp. 44-50.

Стаття надійшла до редакції 10.02.2017р.